

Les Mijotés Ardents

PORTEUR(S)

CISP Echafaudage

TERRITOIRE CONCERNÉ

Ville de Liège

PÉRIODE DE LA SUBVENTION

01/02/2021 - 31/01/2024

DESCRIPTION SYNTHÉTIQUE DU PROJET

"Notre initiative consiste à rendre accessibles des plats préparés à partir de matières premières issues du circuit court avec l'ambition de couvrir la ceinture alimentaire liégeoise.

Régulièrement approvisionnés par notre partenaire « Le Cortil 2 », nous déclinerons ces plats au gré des récoltes saisonnières. Nous ferons appel au réseau de producteurs et de distributeurs liégeois. A des fins de durabilité, les barquettes seront recyclables. En synthèse, il s'agit d'offrir un produit, éco-responsable, de la terre à l'assiette.

Ces plats seront préparés par des demandeurs d'emploi en formation "aide en cuisine" de la filière alimentaire de l'E.F.T. "Échafaudage". Le public en formation est majoritairement caractérisé par des situations de précarité financières et/ou psycho-sociales. Leur programme de formation conjugue à la fois théorie et pratique. Celui-ci vise l'acquisition et le développement des compétences en matière de production alimentaire de collectivité axée sur la durabilité et l'éco-responsabilité.

Ces plats sont destinés à :

- Être vendus entre autres, dans deux cafétérias d'école, signataires du Green Deal "Cantines Durables" en section maternelle, primaire, secondaire et supérieure.
- Être livrés au sein de notre réseau de distribution ainsi que chez le consommateur final grâce à un partenaire de mobilité douce (vélos-cargo) « RAYON9 3 ».
- Le faible impact environnemental, l'économie sociale et circulaire, l'inclusion, la réduction de la "fracture alimentaire", la formation et l'éducation, la promotion d'une alimentation saine et durable constituent la colonne vertébrale de notre initiative. "

CONTACT

pbalbourg@asblechafaudage.be